

康橋國際學校林口校區 美食街115年02菜單  
Restaurant Menu, February, 2026

日期 Date		2/2	2/3	2/4	2/5	2/6	
星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
早餐 Break-fast	中式	主食					
		副食 1					
		副食 2					
		副食 3					
		熱量					
	西式	套餐					
		主食					
		副食1					
		副食 2					
		副食3					
飲品							
午餐 Lunch	套餐	<b>蒜香豬排套餐</b>	<b>綜合天婦羅并套餐</b>	<b>咖哩羊肉炒麵套餐</b>	<b>BBQ醬佐雞里肌套餐</b>	<b>韓式炸醬飯套餐</b>	
	主餐	蒜香豬排 Garlic Pork Chop	★綜合天婦羅并 Crispy Shrimp Rice	咖哩羊肉炒麵 Stir-fried Noodles with Lamb and Curry	白飯 Rice BBQ醬佐雞里肌 BBQ Chicken Fillet	韓式炸醬飯 Korean Bean Sauce Rice	
	主菜 (必選)	里肌肉排蒜	白飯炸蝦*1 海苔絲蔥	黃油麵 羊肉絲 季節青菜 紅蘿蔔 洋蔥	雞里肌*4 洋蔥蜂蜜	白米 豬絞肉 高麗菜 青豆 洋蔥	
	副菜 1	蔥油雞丁 Chicken with Scallion Oil	◎日式炸雞丁 Deep-fried Chicken	蜜汁烤腿排 with Honey	◎椒鹽三鮮 Stir-fried Seafood in XO Sauce	◎韓式炸雞腿 Sweet and Sour Chicken	
		雞胸丁 冬瓜 青蔥	雞胸丁	雞腿排 蜂蜜 白芝麻	鮑魚 青花菜 花枝到花 蝦仁 彩椒 蔥段 XO醬	棒腿 蒜 韓式辣醬	
	副菜 2	韭菜辣炒豆干 Stir-fried Dried Tofu with Garlic Chives	◎野菜天婦羅 Deep-fried Vegetable	洋芋炒蛋 Scrambled Eggs with Potato	酸爽炒黑干 Stir-fried Dried Tofu and Anchovy	韓式麻婆雞蛋 Korean Mayak Egg	
		豆干 韭菜 香菇 紅辣椒	南瓜 芋頭 茄子 彩椒	馬鈴薯 雞蛋 玉米	◎椒鹽牛蒡 Deep-fried Burdock Root	雞蛋 洋蔥 蒜 白芝麻	
	副菜 3	翠炒鮑菇 Stir-fried King Oyster Mushroom with Vegetables	◎日式漬黃瓜 Japanese Cucumber	紅燒薯蕷大頭菜 Braised Turnip with Mushroom	◎椒鹽牛蒡 Deep-fried Burdock Root	韓式雜菜粉絲 Japchae	
		杏鮑菇 甜豆 紅蘿蔔	小黃瓜 竹輪切片 鹽昆布	結頭菜 香菇 金針菇 鴻喜菇 薑	牛蒡	冬粉 菠菜 木耳 洋蔥 紅蘿蔔 香菇	
	副菜 4	蘿蔔燒麵輪 Braised Radish and Sliced Wheat Gluten	黑糖麻糬 Brown Sugar Jelly with Warabi Mochi	川味拌三絲 Sichuan-Style Shredded Vegetables	△鮮肉燒賣 Shu Mai	韓式醃蘿蔔 Korean Radish	
		白蘿蔔 麵輪 豬絞肉	麻餅粉 黑糖	豆皮細絲 紅蘿蔔 黑木耳	燒賣X2	白蘿蔔	
	青菜 1	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	
		季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	季節蔬菜 Fresh Vegetable	
	湯品	金針排骨湯 Daylily and Pork Ribs Soup	椰香紫米露 Black Glutinous Rice with Coconut Milk	味噌豆腐湯 Tofu Miso Soup	白菜蛋花湯 Chinese Cabbage and Egg Drop Soup	蔘雞湯 Samgyetang (Korean Ginseng Chicken Soup)	
		金針花 龍骨丁	紫米 西谷米 椰奶(奶)	板豆腐 海帶芽	大白菜 雞蛋 青蔥	大白菜 豬排丁 蔘雞 糯米 紅蔥	
	水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	
	熱量	820	850	800	830	850	
	麵食	<b>排骨麵套餐</b>	<b>烤雞黑松露薯蕷飯</b>	<b>蒜頭蛤蜊清湯麵</b>	<b>濟州豬肉湯麵套餐</b>	<b>香菇紅燒牛肉麵套餐</b>	
	主餐	陽春麵 Plain noodles	黑松露薯蕷飯(含奶) Truffle Risotto	蔥麵 Noodles	油麵 Noodles	陽春麵 Noodles	
	主菜	◎豬肉角+豬軟骨丁 Pork	白米 杏鮑菇 扇菇 香菇 鴻喜菇 洋蔥 黑松露 麵粉	★蛤蜊+雞骨腿丁 Clams+Chicken Dices	五花肉片 Pork Slices	●牛肉 Beef	
副菜	冬瓜+芹菜+香菜 White Gourd+Celery+Coriander	義大利烤雞腿 Italian Roasted Chicken	大蒜+青蔥 Garlic+Scallion	青蔥+海苔絲 Scallion+Seaweed	番茄+白蘿蔔 Tomato+Radish		
小菜 1	涼拌碎花干 Bean Curd with Cilantro		◎五味香酥豆腐 5-Spice Fried Tofu	季節蔬菜 Fresh Vegetable	◎台式泡菜 Taiwanese Pickled Cabbage		
	花干 香菜		板豆腐 薑 蒜 香菜		高麗菜 紅蘿蔔 辣椒		
小菜 2	薄鹽毛豆荚 Salted Edamame		☆△燙白菜佐酸甜醬 Dried Tofu and Anchovies	△香油米血糕 Pig Blood Cake	蜜汁豆干(含芝麻) Dried Tofu with Sweet Sauce with Sesame		
	毛豆荚		白菜 蝦味棒 洋蔥 辣椒 蒜	米血糕 花生粉 香菜	四方干 白芝麻 蜂蜜		
青菜	季節蔬菜 Fresh Vegetable	和風沙拉 Salad with Wafu Dressing	季節蔬菜 Fresh Vegetable	川燙黃豆芽 Blanched Soy Sprouts	季節蔬菜 Fresh Vegetable		
湯品	大骨湯底 Bone Broth	椰香紫米露 Black Glutinous Rice with Coconut Milk	蒜頭蛤蜊雞高湯 Garlic Clam Chicken Stock	豬肉湯底 Pork Broth	番茄紅燒牛肉湯底 Tomato Stewed Beef Soup		
水果	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit		
熱量	900	820	820	850	810		
晚餐 Dinner	套餐						
	主餐						
	主菜1						
	主菜2						
	副菜1						
	副菜2						
	水果						
	湯品						
熱量							

△表加工品 Processed Food  
◎表油炸物 Deep-fried Food  
☆表魚類 Fish  
★表帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood  
●表牛羊製品  
沙茶醬含帶殼海鮮及芝麻，不含花生成分  
本校食材一律使用國產豬，未使用輻射污染食品